Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Please Read and Save this Use and Care Book



Sartén eléctrico de 12"
12" Electric Skillet



Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica y tendrá la oportunidad de GANAR $100,000!

Register your product online at www.prodprotect.com/applica, for a chance to WIN $100,000!



USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.applicaconsumerproductsinc.com

Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessories/Parts (USA/Canada)
1-800-738-0245

Modelo
Model
❑ SKG111

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

- ❑ Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- ❑ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- ❑ A fin de disminuir el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ❑ Todo aparato eléctrico utilizado cerca de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando éste no se encuentre en funcionamiento y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- ❑ No utilice ningún aparato que tenga dañado el cable o el enchufe o que no funcione debido a una caída o daño en general. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto presenta el riesgo de lesiones personales.
- ❑ No utilice este aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable del aparato cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- ❑ No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni cerca de un horno caliente.
- ❑ Todo aparato que contenga aceite o líquido caliente se debe transportar de un lugar a otro con mucho cuidado.
- ❑ Siempre conecte el control de temperature a la sartén antes de enchufar el cable en la toma de corriente. Para desconectar el aparato, sujete y retire el enchufe de la toma de corriente.
- ❑ Este aparato se debe utilizar únicamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE DE TIERRA (Sólo en los modelos de Canada)
Este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un eléctricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

ENCHUFE POLARIZADO (Modelos no canadienses)
Este artefacto posee un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir los riesgos de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra en su contacto, inviértalo. Si aun así no entra, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

CABLE ÉLECTRICO

a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.

b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.

c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,

1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,

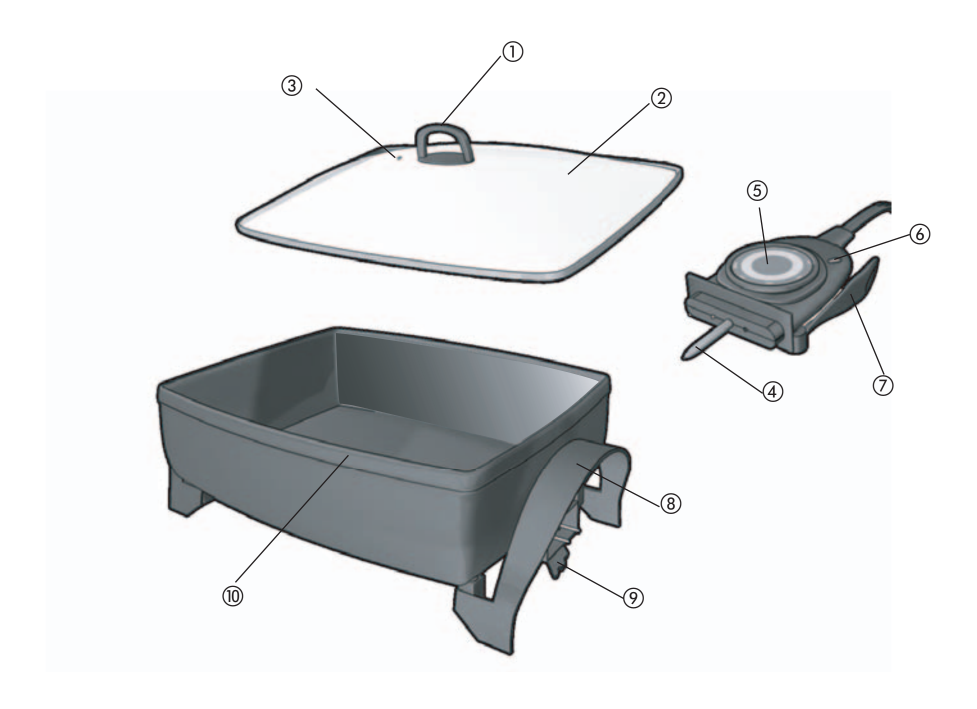
2) Si el aparato es del tipo que va connectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres connnectado a tierra.

3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

TORNILLO DE SEGURIDAD
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar que se remueva. de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior**. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del ilustrado.



1. **Asa de la tapa**
2. **Tapa de vidrio templado**
3. **Escape de vapor**
4. **Contacto del control de temperatura**
5. **Control de temperatura variable**
6. **Luz indicadora de funcionamiento**
7. **Palanca de rápido desenganche**
8. **Asa fria al tacto**
9. **Soporte de inclinación**
10. **Interior antiadherente, extra hondo**

Como usar

Este aparato es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

- Retire el material de empaque y toda calcomanía adherida al producto.
- Retire y conserve toda literatura incluida con el producto.
- Lave y seque todas las piezas removibles, según las instrucciones de **CUIDADO Y LIMPIEZA** de este manual.

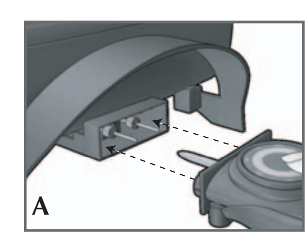
Nota: Desconecte el cable y retire el control de temperatura variable antes de limpiar el aparato.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Nota: Use solamente el control de temperatura provisto con esta sartén.

- La capacidad de cocción de este aparato es de 20 tazas (5 cuartos de galón / 4,7 litros).

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

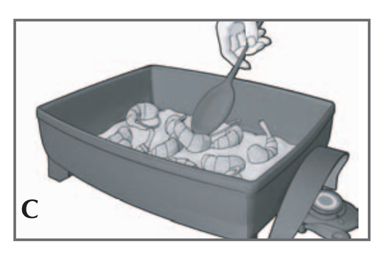


1. Asegúrese que el control de temperatura variable esté en la posición de temperatura mínima (MIN). Inserte el control de temperatura en el enchufe situado en el costado del aparato **(A). Verifique que el control quede bien seguro.**

Nota: Siempre inserte el control de temperatura en la sartén antes de enchufar el aparato a una toma de corriente.

B

2. Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente normal. Gire el control al nivel de temperatura deseado. Los siguientes deben quedar alineados en el control **(B)**:
   - La luz indicadora
   - La flecha debajo del selector
   - La temperatura programada
3. Cuando el aparato alcanza la temperatura programada, la luz indicadora se apaga. Esta luz brilla intermitentemente durante el ciclo de cocción para indicar que la temperatura programada permanece constante.



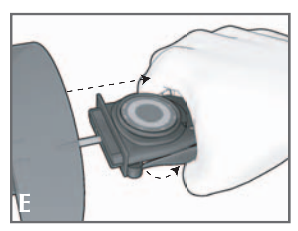
4. Para cocinar los alimentos a fuego lento, llévelos a punto de hervir y baje la temperatura a 250° F.
5. Use utensilios de madera, nylon o de plástico aptos para las superficies calientes **(C)**.

Nota: No use utensilios de metal, y para no dañar la superficie antiadherente, nunca corte los alimentos adentro de la sartén.

6. Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina para manejar la sartén caliente. Recuerde que la sartén toma varios minutos para enfriarse después de usarla.



7. Cuando retire la tapa de la sartén, siempre incline y aleje la tapa al levantarla **(D)**.
8. Si desea mantener tibios los alimentos después de cocinarlos, gire el control de temperatura a la posición (WARM).

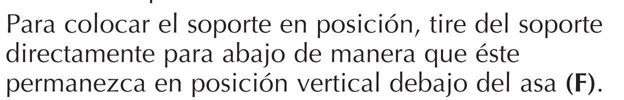


9. Para llevar la sartén y servir directamente a la mesa, desconecte el aparato y retire el control de temperatura. Para retirar el control de temperatura, sujete por las asas frias al tacto en el costado de la sartén, presione la palanca de rápido desenganche y tire del control hacia afuera **(E).**

USO DEL SOPORTE DE INCLINACIÓN AJUSTABLE

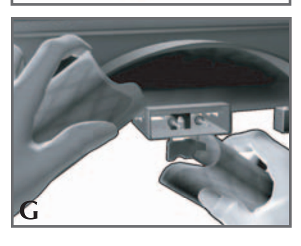
La sartén ha sido diseñada para:

- preparar alimentos saludables y
- ser limpiada fácilmente


F

Para colocar el soporte en posición, tire del soporte directamente para abajo de manera que éste permanezca en posición vertical debajo del asa **(F)**.

Los jugos y la grasa corren hacia el lado inclinado de la sartén, alejandolos de los alimentos.



Siempre que la sartén esté caliente, asegúrese de protegerse las manos con guantes o agarraderas de cocina al alinear o desprender el soporte de inclinación **(G)**.

COMO APROVECHAR AL MÁXIMO SU NUEVA SARTÉN

Consejos para mejores resultados al cocinar y aumentar la vida útil de su sartén:

- No se requiere usar temperaturas elevadas para dorar o freír los alimentos. La distribución de calor es tan eficiente que el nivel medio es suficiente.
- Use utensilios de madera, naylon o de plástico aptos para las superficies calientes. No use utensilios de metal.
- No use rociadores de cocinar tipo aerosol en la superficie de cocinar de la sartén.
- Si desea, use aceite de oliva o mantequilla. Ninguno es necesario ya que los alimentos se cocinan en la superficie antiadherente sin pegarse.
- Para no dañar la superficie antiadherente, no corte los alimentos adentro de la sartén.
- Espere que la sartén se enfríe bien antes de limpiarla.
- Cuando guarde la sartén, cubra la superficie con papel toalla para proteger el acabado antiadherente.

RECETAS

TILAPIA SALTEADA CON SALSA DE PIÑA Y JENGIBRE

1 taza cebolla morada en rebanadas finas
2 cdas mantequilla o margarina
1½ taza jugo de piña
2 cdtas jugo de lima
1/2 taza rebanadas de uvas verdes sin semilla
1 naranja pelada, cortada por mitad y rebanada
1 taza cubos de mango
2 cda rajas de piel de naranja
1 cda ralladura de jengibre fresco
1/2 cdta sal
1/4 cdta pimienta
6 filetes de tilapia (1½ lb aprox)
1 cdta maicena
Arroz cocido, caliente

Caliente la sartén eléctrica Black & Decker® a 350° F. Cocine la cebolla en una cucharada de mantequilla por 3 minutos, revolviendo de vez en cuando. Agregue las uvas, los pedazos de naranja, el mango, la piel de naranja, sal de jengibre, y pimienta. Cocine tres minutos más, siempre revolviéndola ocasionalmente.

Mezcle el cuarto de taza de jugo de piña restante con la maicena. Revuelva con la mezcla de piña y cocine, hasta espesar. Pase a un tazón y conserve caliente. Aumente la temperatura de la sartén a 375° F. Con la cucharada de mantequilla sobrante, cocine bien el pescado hasta dorarlo por ambos lados.

Caliente la salsa en la sartén.

Sirva sobre arroz y si desea, corone con rebanadas de almendras tostadas.

Rinde 6 porciones.

CARNE CON PAPAS

2 lb cubos de carne de res
2 cdas aceite de oliva
1 lata (14½ oz) salsa de tomate
1 taza vino blanco de cocinar o vino blanco seco
3/4 taza agua
1 cebolla grande, picada
3 dientes de ajos grandes, picados
1 hoja de laurel
1 cdta páprika
1 cdta sal
1/2 cdta pimienta gorda, molida
2 lb papas cortadas en cubos

1 pimiento verde grande en pedazos

1 tarro (2oz) alcaparras, escurridas

Arroz cocido, caliente

Perejil picado

Caliente la sartén eléctrica Black & Decker® a 350° F. Dore la carne por ambos lados en el aceite. Revuelva los siguientes nueve ingredientes. Reduzca la temperatura a 250° F. Cubra la olla y cocine a fuego lento por una hora. Agregue las papas, pimientos y alcaparras. Cocine 30 minutos más o hasta que la carne este blanda y bien cocida; revuelva de vez en cuando.

Sirva con ensalada y pan caliente crujiente.

Rinde 8 porciones.

RÁPIDO Y FÁCIL BISTEC EN CUBOS

1½ lb bistec en cubos

1 cda aceite de oliva

1 cebolla grande, picada

1 pimiento verde grande, sin semilla, cortado en tiras

2 dientes de ajos grandes, cortados

1 cdta sazón tipo "Adobo"

1 cdta sal

1/2 cdta pimiento gorda molida

2 tomates grandes cortados en pedazos

1 lata (8 oz) salsa de tomate

Arroz cocido, caliente

Perejil picado

Caliente la sartén eléctrica Black & Decaer® a 350° F. Dore la carne en el aceite y cocine hasta ablandar. Retire la carne a una bandeja manténgala tibia. Agregue a la sartén las papas, pimientos verdes y el ajo. Mezcle los tomates y cocine durante varios minutos. Añada la salsa de tomate y pase la carne nuevamente a la sartén. Lleve a punto de hervir Reduzca la temperatura a 250° F. Cubra la olla y cocine 5 minutos a fuego lento, revolviendo de vez en cuando.

Sirva sobre arroz caliente ya cocido y adorne con el perejil.

Rinde 4 porciones.

CAMARONES SALTEADOS CON PESTO

2½ lb camarones

1 cebolla Vidalia grande cortada en rebanadas finas

2 cdas mantequilla o margarina

1 pimiento rojo grande, sin semilla, cortado en tiras de dos pulgadas

3 dientes de ajos grandes, cortados

1 botella (8 oz) jugo de calamares

1/2 taza jugo fresco de limón

2 cdas pesto tradicional en tarro

2 cdas ralladura de piel de limón

1 hoja de laurel

1 cdta sal

1/2 cdta pimienta gorda molida

Arroz cocido, caliente

Perejil picado

Pele los camarones, quíteles la vena y déjeles la cola. Refrigere los camarones.

Caliente la sartén eléctrica Black & Decker® a 350° F. Cocine la cebolla en la mantequilla por tres minutos. Agregue el pimiento rojo y el ajo. Cocine otros tres minutos, revolviendo de vez en cuando. Agregue los siete ingredientes restantes, al igual que los camarones. Lleve a punto de hervir. Reduzca la temperatura a 250° F. Cubra la olla y cocine a fuego lento por cinco minutos o hasta que los camarones estén bien cocidos; revuelva ocasionalmente.

Sirva sobre arroz caliente ya cocido y adorne con el perejil.

Rinde 8 porciones.

PICADILLO TEX-MEX

2 lb carne molida

1 pimienta verde grande, picado

1 cebolla grande, picada

3 dientes de ajo grandes, cortados

1 lata (15 oz) salsa de tomate

1 lata (14½ oz) cubitos de tomate

1 taza salsa

1 taza agua

2 cdas sazón para tacos

1/2 cdta pimiento gorda molida

Arroz cocido, caliente

Queso "Jack" desmenuzado

Crema agria

Tortillas fritas desmoronadas

Caliente la sartén eléctrica Black & Decker® a 350° F. Agregue la carne molida y dórela bien; revuélvala para desmoronarla. Agregue el pimiento verde, la cebolla y el ajo. Añada los seis ingredientes restantes. Lleve a un hervor. Reduzca la temperatura a 250° F. Cubra la olla y cocine a fuego lento por quince minutos, revolviendo de vez en cuando.

Sirva sobre arroz caliente y corone con el queso, la crema agria y las tortillas fritas desmoronadas.

Rinde 8 porciones.

ESTOFADO DE CERDO EN SALSA

2½ lb lomo de cerdo sin hueso, cortado en cubos de 3/4 pulg

2½ tazas caldo de pollo

1 taza salsa

2 cdta pasta de tomate

2 dientes de ajos grandes, cortados

1/2 cdta comino en polvo

1/2 cdta pimienta gorda, molida

1 bolsa (16 oz) frijoles de soya en su vaina

1 racimo cebollinos verdes, cortados en pedazos de 1½ pulg

2 cdtas maicena

Arroz cocido, caliente

Semilla de marañón picada en pedazos gruesos

Caliente la sartén eléctrica Black & Decker® a 350° F. Agregue el cerdo y dórelo bien por todos lados. Agregue dos tazas del caldo de pollo al igual que los demás 5 ingredientes. Lleve a punto de hervir. Reduzca la temperatura a 250° F. Cubra la olla y cocine a fuego lento por 45 minutos, revolviendo de vez en cuando. Agregue los frijoles de soya y los cebollinos y cocine 10 minutos más o hasta que los vegetales y la carne estén blandos. Mezcle la 1/2 taza de caldo de pollo restante con la maicena. Aumente la temperatura de la sartén a 350° F. Agregue la mezcla de la maicena y cocine hasta espesar.

Sirva sobre arroz y corone con semillas de marañón.

Rinde 8 porciones.

GUIÁ DE COCCIÓN RECOMENDADA

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.
Huevos (fritos)	300° F	De 3 a 5 minutos
Huevos (revueltos)	325° F	De 3 a 5 minutos
Panqueques	375° F	De 2 a 3 minutos cada lado
Tostadas francesas	325° F	De 2 a 4 minutos cada lado
Sándwiches de queso derretido	325° F	De 7 a 9 minutos
Hamburguesas (de 5 a 6 oz)	375° F	De 4 a 8 minutos para término casi crudo De 9 a 11 minutos para término medio
Salchichas	350° F	De 12 a 14 minutos
Bistec en cubos	375° F	De 12 a 14 minutos
Chuletas de cerdo	350° F	De 15 a 20 minutos
Papas (fritas tipo campestre)	325° F	De 12 a 15 minutos
Filetes de pescado (empanizados y fritos en poca grasa)	350° F	De 5 a 7 minutos

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

Limpieza

1. Desconecte el cable y retire el control de temperatura variable, simplemente halándolo hacia afuera. Espere que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.

Advertencia: Tenga cuidado al retirar el control de temperatura variable; puede estar caliente después de usar el aparato.

2. Lave la sartén y la tapa con agua caliente enjabonada. La tapa puede ser colocada en la bandeja superior o inferior de la máquina lavaplatos.
3. Si lava estas piezas a mano, use una esponja o una almohadilla de naylon con detergente líquido. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que pudieran dañar el recubrimiento antiadherente de la sartén.
4. Enjuague y seque bien.

Almacenamiento

1. Guarde el aparato en un lugar seco y enrolle el cable eléctrico en espiral y asegúrelo con una atadura.
2. Para preservar el acabado antiadherente de la sartén, proteja la superficie de cocinar con papel toalla antes de colocar cualquier otro artículo en la sartén.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against electric shock, do not spill on or immerse cord, plug, or temperature control in water or other liquids.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- ❑ The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, it can be accidentally pulled or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❑ Always attach temperature control to the skillet first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
- ❑ Do not use the appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDED PLUG (Canada Models Only)
This product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

POLARIZED PLUG (Non Canada models)
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

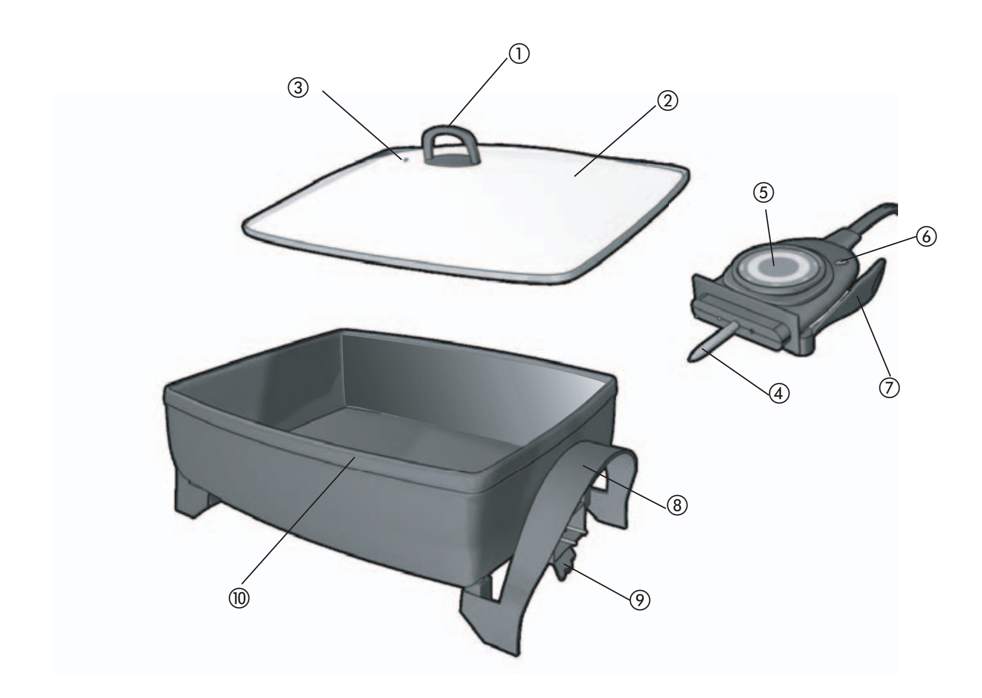
1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. **Lid handle**
2. **Tempered glass lid**
3. **Steam vent**
4. **Probe**
5. **Variable temperature control**
6. **On indicator light**
7. **Quick-release lever**
8. **Cool-touch handles**
9. **Pan-tilt leg**
10. **Extra deep, nonstick interior**

How To Use

This appliance is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Wash and dry all parts as instructed in **CARE AND CLEANING** section of this manual.

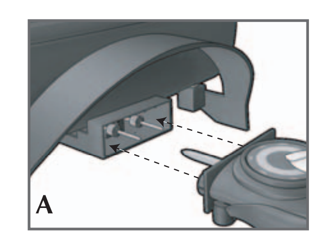
Note: Unplug the cord and remove variable temperature control before cleaning.

- Place appliance on a flat, stable surface.

Note: Use only the temperature control provided with this skillet.

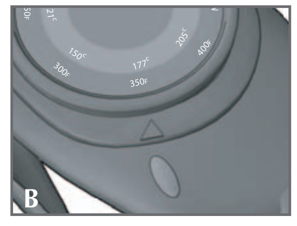
- The cooking capacity of this appliance is 20 cups (5 quarts/4.7 liters).

READY TO COOK

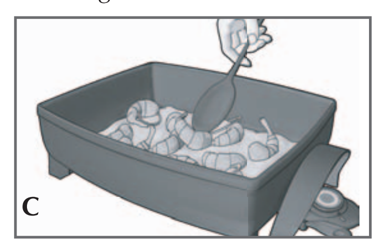


1. Make sure the variable temperature control is set to "Min". Insert the probe firmly into the socket found at the side of the appliance **(A). Be sure the control is securely inserted.**

Note: Always attach the control to the pan before plugging into an outlet.



2. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. Turn the variable temperature control to the desired setting. Three things should align on the probe **(B)**:
   - The indicator light
   - The arrow below the dial
   - The selected temperature setting on the dial
3. When the selected temperature is reached, the light goes off. The light will cycle on and off during cooking, indicating the selected cooking temperature is being maintained.

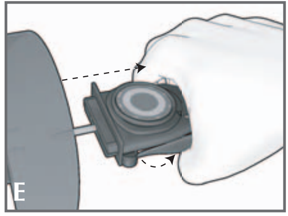


4. To simmer foods, bring the mixture to a boil; then reduce heat to 250°F.
5. Use wooden, nylon or plastic utensils that are suitable for use on hot surfaces **(C)**.

Note: Do not use metal utensils. Do not cut foods in the skillet; it will damage the nonstick surface.



6. Always use hot pads or oven mitts when handling hot skillet. Remember skillet takes several minutes to cool down after use.
7. When removing lid from skillet, always tilt the lid away when lifting **(D)**.
8. When food is fully cooked, set temperature to WARM setting to keep food at serving temperature.



9. To use skillet for table service, unplug appliance. To remove the variable temperature control probe, hold the cool-touch handle on to the side of the skillet. Press the quick-release lever and pull out the control **(E)**.

USING THE ADJUSTABLE PAN-TILT LEG

This skillet is designed for:

- healthy cooking
- easy cleanup

To set the pan-tilt leg in position, tilt the skillet before preheating by putting the leg straight down under the cool-touch handle **(F)**. The drippings and oil will flow to the tilted side of the skillet and away from the food.



Whenever the pan is hot be sure to protect hands by using a hot pad or glove when aligning or releasing the lift **(G)**.

GETTING THE MOST FROM YOUR SKILLET

A few guidelines to give great cooking results and prolong the life of your skillet:

- It is not necessary to use high heat when browning or frying foods. The heat distribution is so efficient medium heat is sufficient.
- Use only wood, plastic or nylon utensils that are suitable for hot surfaces. Do not use metal utensils.
- Do not use aerosol nonstick cooking spray on the cooking surface of the skillet.
- Use olive oil or butter, if desired. Neither is necessary; the foods will cook on the nonstick surface without sticking.
- Do not cut foods in the skillet; it will damage the nonstick surface.
- Allow pan to return to room temperature before cleaning.
- When storing the skillet, line the cooking surface with paper towels to preserve the nonstick finish.

RECIPES

SAUTÉED TILAPIA WITH GINGERED PINEAPPLE SAUCE

1 cup thinly sliced purple onion

2 tbsp. butter or margarine

1½ cup pineapple juice

2 tbsp. lime juice

1/2 cup halved seedless green grapes

1 orange, peeled, cut in half and sliced

1 cup cubed mango

2 tbsp. slivered orange peel

1 tbsp. grated fresh ginger

1/2 tsp. salt

1/4 tsp. pepper

6 tilapia fillets (about 1½ lbs.)

1 tbsp. cornstarch

Hot cooked rice

Heat Black & Decker® electric skillet to 350°F. Cook onion in 1tbsp. butter for 3 minutes, stirring occasionally. Add 1¼ cups pineapple juice and lime juice. Stir in grapes, orange pieces, mango, orange peel, ginger salt and pepper. Cook 3 minutes longer, stirring occasionally.

Blend remaining 1/4 cup pineapple juice with cornstarch. Stir into pineapple juice mixture and cook, stirring, until thickened and smooth. Remove to bowl and keep warm.

Raise temperature to 375°F. Add remaining tablespoon butter to skillet and cook fish until golden on both sides and fully cooked.

Return sauce to skillet and heat through.

Serve over rice and garnish with sliced toasted almonds, if desired.

Makes 6 servings.

CARNE CON PAPAS
BEEF WITH POTATOES

2 lb. beef, cubed

2 tbsp. olive oil

1 can (14½ oz.) tomato sauce

1 cup dry white wine or cooking wine

3/4 cup water

1 large onion, chopped

3 large cloves garlic, minced

1 bay leaf

1 tsp. paprika

1 tsp. salt

1/2 tsp. coarse ground pepper

2 lbs. potatoes, cubed

1 large green pepper, coarsely chopped

1 jar (2oz.) capers, drained

Hot cooked rice

Chopped parsley

Heat Black & Decker® electric skillet to 350°F. Brown beef on both sides in oil. Stir in next 9 ingredients. Bring to a boil. Reduce heat to 250°F. Cover and let simmer for 1 hour. Add potatoes, peppers and capers. Cook 30 minutes longer or until beef is tender and cooked through; stir occasionally.

Serve with salad and warm crusty bread.

Makes 8 servings

QUICK AND EASY CUBED STEAK

1½ lbs. cubed beef

1 tbsp. olive oil

1 large onion, chopped

1 large green pepper, seeded and cut into strips

2 large cloves garlic, minced

1 tsp. Adobo seasoning

1 tsp. salt

1/2 tsp. coarse ground pepper

2 large tomatoes, cut into wedges

1 can (8 oz.) tomato sauce

Hot cooked rice

Chopped parsley

Heat Black & Decker® electric skillet to 350°F. Brown beef on both sides in oil. Allow to cook several minutes until tender. Remove to platter and keep warm.

Add onion, green pepper and garlic to skillet. Season all with seasoning, salt and pepper. Cook until vegetables are tender. Stir in tomatoes and cook several minutes. Add tomato sauce and return meat to skillet. Bring to a boil. Reduce heat to 250°F. Cover and let simmer for 5 minutes; stir occasionally.

Serve over hot cooked rice and garnish with parsley.

Makes 4 servings.

SAUTÉED SHRIMP WITH PESTO

2½ lbs. shrimp

1 large Vidalia onion, halved and thinly sliced

2 tbsp. butter or margarine

1 large red pepper, seeded and cut into 2-inch strips

3 large cloves garlic, minced

1 bottle (8 oz.) clam juice

1/2 cup fresh lemon juice
2 tbsp. jarred traditional basil pesto
2 tbsp. grated lemon peel
1 bay leaf
1 tsp. salt
1/2 tsp. coarse ground pepper
Hot cooked rice
Chopped parsley

Shell shrimp, leaving tail on and devein. Refrigerate until ready to use.

Heat Black & Decker® electric skillet to 350°F. Cook onion in butter for 3 minutes, stirring occasionally. Add red pepper and garlic. Cook 3 minutes longer, stirring occasionally. Add next 7 ingredients. Stir in shrimp. Bring to a boil. Reduce heat to 250°F. Cover and let simmer for 5 minutes or until shrimp are fully cooked; stir occasionally.

Serve over rice and garnish with parsley, if desired.

Makes about 8 servings.

TEX-MEX PICADILLO

2 lb. ground round
1 large green pepper, chopped
1 large onion, chopped
3 large cloves garlic, minced
1 can (15 oz.) tomato sauce
1 can (14½ oz.) petit diced tomatoes
1 cup salsa
1 cup water
2 tbsp. taco seasoning mix
1/2 tsp coarse ground pepper
Hot cooked rice
Shredded Jack cheese
Sour cream
Coarsely crumbled tortilla chips

Heat Black & Decker® electric skillet to 350°F. Add ground beef and brown well; stir to break into bits. Add green pepper, onion and garlic. Stir in next 6 ingredients. Bring to a boil. Reduce heat to 250°F. Cover and let simmer for 15 minutes; stir occasionally.

To serve, spoon over rice and garnish with cheese, sour cream and tortilla chips.

Makes 8 servings.

PORK 'n SALSA STEW

2½ lbs. boneless pork loin, cut in 3/4-inch cubes
2½ cups chicken broth
1 cup salsa
2 tbsp. tomato paste
2 large cloves garlic, minced
1/2 tsp. ground cumin
1/2 tsp coarse ground pepper
1 bag (16 oz.) frozen shelled edamame
1 bunch green onions, cut in 1½-inch pieces
2 tbsp. cornstarch
Hot cooked rice
Coarsely chopped cashews

Heat Black & Decker® electric skillet to 350°F. Add pork and brown well on all sides. Stir in 2 cups chicken broth and next 5 ingredients. Bring to a boil. Reduce heat to 250°F. Cover and let simmer for 45 minutes; stir occasionally. Add edamame and green onions and cook 10 minutes longer or until meat and vegetables are tender.

Blend remaining 1/2 cup chicken broth with cornstarch. Increase heat in skillet to 350°F. Stir cornstarch mixture into skillet and cook, stirring until thickened and smooth.

To serve, spoon over rice and garnish with cashews.

Makes 6 to 8 servings.

SUGGESTED COOKING CHART

FOOD	TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME
Eggs (fried)	300°F	3 to 5 minutes
Eggs (scrambled)	325°F	3 to 5 minutes
Pancakes	375°F	2 to 3 minutes per side
French Toast	325°F	2 to 4 minutes per side
Grilled cheese sandwiches	325°F	7 to 9 minutes
Hamburgers (5 to 6 oz.)	375°F	4 to 8 minutes for rare 9 to 11 minutes for medium
Sausage	350°F	12 to 14 minutes
Cubed steak	375°F	3 to 5 minutes
Pork chops	350°F	15 to 20 minutes
Potatoes (country fried)	325°F	12 to15 minutes
Fish fillets (breaded and shallow fried)	350°F	5 to 7 minutes

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

To Clean:

1. Unplug the cord, remove the variable temperature control by pulling it straight out. Wait for appliance to cool completely before cleaning.

Caution: Be careful when removing the variable temperature control; it may be hot after use.

2. Wash the pan and lid with hot sudsy water. The lid can be washed on both the upper and lower racks of the dishwasher.
3. If washing by hand, use a sponge or nylon scouring pad with liquid detergent. Do not use any abrasive cleaners or metal pads as they can damage the nonstick coating.
4. Rinse and dry.

To Store:

1. Store the unit in a dry place and wind electric cord into a coil securing it with a twist fastener.
2. To preserve the nonstick finish on the skillet, line the cooking surface with paper towels before placing any other item in the skillet.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product

For how long?

- One year after the date of original purchase

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Esta póliza deberá ser sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Para reclamar su garantía, deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado dicha póliza sellada. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

En el centro de servicio indicado en el directorio anexo.
Si lo desea, puede llamar sin costo al teléfono 01 (800) 714-2503, para ubicar el Centro de Servicio más cercano a su domicilio.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acudir al Centro de Servicio con el producto y la póliza sellada. Ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final.

Excepciones

Esta garantía no será valida bajo las siguientes circunstancias:

a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México S. de R.L. de C.V.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. “servicio@applicamail.com.mx

Argentina
Servicio Técnico Central
Attendance
Atención al Cliente
Av. Monroe 3351
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 0810-999-8999

Chile
Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones
Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador
Servicio Master Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y Los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Sedeblack
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Tel: 01 800 714-2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard El
Dorado
Panamá.
Tel. (507) 2360 236
(507) 2360 159

Perú
Servicio Técnico Central
Fast Service
Calle Jorge Muelle 121
San Borja
Lima Perú
Tel.(0511) 2257391-2230221

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago
A.S. Bryden & Sons (Trinidad)
Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C. City Market
Nivel Plaza Local 153,
Diagonal Hotel Melia.
Caracas
Tel. (582) 324 0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Date Code

1250 W 120 V~ 60 Hz

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por:
APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China



2007/7-20-40S/E

